



## Menú nupcial Cóctel

Precio: 85,00€

### Aperitivos (consultar carta de aperitivos alternativos para cambios)

Jamón ibérico cortado a cuchillo del Valle de los Pedroches

Tabla de quesos con orejones, membrillo y uvas

Trufas de foie y turrón

Mazamorra con mango y crujiente de cebolla

Tartaleta de salmorejo con bacalao y naranja

Salpicón de lomo de orza

Uvas rellenas de cremoso de queso con nueces

Tortillitas de patatas con padrón

Crujientes de espárragos con jamón

Nuestras clásicas berenjenas a la miel de caña

Bolsitas crujientes de vieiras a la crema

Albondiguitas de mero y salmón en su latita

Fritura de japuta en adobo

Bengala de langostinos con mayonesa de soja

Pincho de chistorras

Chupa-chups de pintada teriyaki

### Sorbetes variados

Limón con hierbabuena

Mango

Manzana verde

Mandarina

### En vasitos o Cartuchitos

Ensalada de perdiz en escabeche al cava y gominola de frambuesa

Ensaladilla de gambas

Fritura Malagueña

Para terminar (a elegir)

# Los Jardines de Sansueña

---

Parrillada: secreto ibérico, brochetas de pollo con verduras, longaniza, butifarra, verduritas de temporada

Platitos de carrillada en salsa, puntas de solomillo, canelones de rabo de toro, etc.

Buffet de arroces (rabo de toro, arroz negro, carrillada y verduritas)

## Postre

Pastelitos selectos de nuestra repostería o brochetas de frutas

## Bodega

Fino Montilla-Moriles

Cerveza

Blanco verdejo D.O. Rueda

Tinto tempranillo D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Refrescos

Copa de cava

## Barra Libre y Recena